

# 食品科學系

蘇敏昇 (Su, Min-Sheng)

副教授

美國密西西北食品科學系博士

專長領域：香味化學、機能性食品開發、儀器分析

## (A) 學術期刊論文 (Refereed Papers)

1. Min-Sheng Su, Juan L. Silva, "Antioxidant activity, anthocyanins, and phenolics of rabbiteye blueberry (*Vaccinium ashei*) by-products as affected by fermentation" *Food Chemistry*, Vol. 97, 2006, 8, pp. 447-451. 是否為通訊作者：是
2. Po-Jung Chien, Fuu Sheu, Wan-Ting Huang, Min-Sheng Su, "Effect of molecular weight of chitosans on their antioxidative activities in apple juice.," *Food Chemistry*, Vol. 102, 2007, 1, pp. 1192-1198. 是否為通訊作者：否
3. Sheng-Hsien Lee, Ku-Shang Chang, Min-Sheng Su, Yung-Sheng Huang, Hung-Der Jang, "Effects of some Chinese medicinal plant extracts on five different fungi," *Food Control*, Vol. 18, 2007, 12, pp. 1547-1554. 是否為通訊作者：否
4. Hung-Der Jang, Ku-Shang Chang, Yung-Sheng Huang, Chuan-Liang Hsu, Sheng-Hsien Lee, Min-Sheng Su, "Principal phenolic phytochemicals and antioxidant activities of three Chinese medicinal plants.," *Food Chemistry*, Vol. 103, 2007, 2, pp. 749-756. 是否為通訊作者：是
5. Min-Sheng Su, Po-Jung Chien, "Antioxidant activity, anthocyanins, and phenolics of rabbiteye blueberry (*Vaccinium ashei*) fluid products as affected by fermentation" *Food Chemistry*, Vol. 104, 2007, 8, pp. 182-187. 是否為通訊作者：是
6. Min-Sheng Su, Yuan-Tay Shyu, Po-Jung Chien, "Antioxidant activities of citrus herbal product extracts," *Food Chemistry*, Vol. 111, 2008, 12, pp. 892-896. 是否為通訊作者：否
7. Chuan-Liang Hsu, Hung-Der Jang, Min-Sheng Su, Ku-Shang Chang, Yung-Sheng Huang, "Amperometric determination of hydrogen peroxide residue in beverages using a Nafion modified palladium electrode," *European Food Research and Technology*, Vol. 226, 2008, 2, pp. 809-815. 是否為通訊作者：否
8. Min-Sheng Su, Po-Jung Chien, "Aroma impact components of rabbiteye blueberry (*Vaccinium ashei*) vinegars," *Food Chemistry*, Vol. 119, 2010, 4, pp. 923-928. 是否為通訊作者：是
9. Po-Jung Chien, Hung-Ren Lin, Min-Sheng Su, "Effects of Edible Micronized Chitosan Coating on Quality and Shelf Life of Sliced Papaya," *Food and Nutrition Sciences*, Vol. 4, 2013, 9, pp. 9-13. 是否為通訊作者：否
10. Ho, Su-Chen, Su, Min-Sheng, "Evaluating the anti-neuroinflammatory capacity of raw and steamed garlic as well as five organosulfur compounds," *Molecules*, Vol. 19, 2014, 10, pp. 17697-17714. 是否為通訊作者：否
11. Su-Chen Ho, Min-Sheng Su, Chih-Cheng Lin, "Comparison of Peroxynitrite-Scavenging Capacities of Several Citrus Fruit Peels," *International Journal of Food Properties*, Vol. 17, 2014, 3, pp. 111-124. 是否為通訊作者：否
12. Ho, Su-Chen, Su, Min-Sheng, "Optimized Heat Treatment Enhances the Anti-Inflammatory Capacity of Ginger," *International Journal of Food Properties*, Vol. 19, 2016, 9, pp. 1884-1898. 是否為通訊作者：否
13. Ho, Su-Chen, Su, Min-Sheng, Lin, Chih-Cheng, Chiu, Chui-Feng, "Comparison of anti-glycation capacity of two new purple-colored-leaf tea cultivars with an ordinary green-colored-leaf tea cultivar in Taiwan," *Global Journal of Obesity, Diabetes and Metabolic Syndrome*, Vol. 4, 2017, 2, pp. 009-015. 是否為通訊作者：否

## (B) 研討會論文 (Conference Papers)

1.

- Min-Sheng Su, Juan L. Silva, "Antioxidant Activity and Phytochemicals of Rabbiteye Blueberry Products and by-Products as Affected by Fermentation," 2002 IFT Annual Meeting, Anaheim Convention Center, Anaheim, C. A., U. S. A., 2002, 6, 20—2002, 6, 20. 是否為通訊作者：是
2. Min-Sheng Su, Juan L. Silva, "Aroma Impact Components of Rabbiteye Blueberry (*Vaccinium Ashei*) Vinegars," 2003 IFT Annual Meeting, McCormick Place Convention Center, Chicago, I. L., U.S.A., 2003, 7, 20—2003, 7, 20. 是否為通訊作者：是
3. Min-Sheng Su, "Free Radical Scavenging Activities of Blueberry Juice, Wines and Vinegars" 機能性保健飲料之研究與開發論文集, 元培科學技術學院, 新竹, 台灣, 2004, 5, 19—2004, 5, 19, pp. 1-5. 是否為通訊作者：是
4. 李昇憲、許嘉峰、蘇敏昇、詹鴻得, 「黃連和薑黃萃取物之抗真菌活性之研究」, 2005健康與管理學術研討會, 新竹：元培科學技術學院, 民國94年10月25日—民國94年10月25日。 是否為通訊作者：否
5. 黃世僊、蘇敏昇, 「添加新鮮蘋果泥對市售綠茶粉沖泡茶抗氧化性及顏色之影響」, 2005台灣食品科學技術學會年會, 台中：國立中興大學, 民國94年11月25日—民國94年11月25日, 179頁。 是否為通訊作者：是
6. 許嘉峰、鄭鈺璟、蘇敏昇、詹鴻得, 「Study of antioxidant activity of Bitter Melon (*Momordica charantia*) and Green Pepper (*Capsicum annuum*) from Market」, 2006健康與管理學術研討會, 新竹：元培科技大學, 民國95年10月28日—民國95年10月28日。 是否為通訊作者：否
7. JANG, H.-D., CHANG, K.-S., SU, M.-S., HSU, C.-L., HUANG, Y.-S., "Biological activities of three Chinese medicinal plant extracts," 2nd Int. Symposium on Biocatalysts and Biotechnology, National Chung Shing University, Taichung, Taiwan, 2006, 12, 10—2006, 12, 12. 是否為通訊作者：否
8. 蘇敏昇, 「醋酸發酵對多酚化合物及抗氧化性之影響」, 台灣食品科技學會第38次年會, 屏東：國立屏東科技大學, 民國97年11月21日—民國97年11月21日。 是否為通訊作者：是
9. Min-Sheng Su, Keith R. Cadwallader, Hung-Der Jang, Ku-Shang Chang, Yi-Huang Chang, "Free amino acids of salt-fermented crawfish sauce," 台灣食品科技學會第39次年會, 國立宜蘭大學, 宜蘭, 台灣, 2009, 11, 27—2009, 11, 27. 是否為通訊作者：是
10. 戴至新、林翰暉、張宜煌、陳惠欣、張谷昇、蘇敏昇, 「桑椹機能性成分在預防保健應用之探討」, 2009 健康與管理學術研討會, 新竹市：元培科技大學食品科學系, 民國98年11月5日—民國98年11月5日。 是否為通訊作者：否
11. Jang, Hung-Der, Hsu, Chuan-Liang, Chang, Ku-Shang, Chuang, Lu-Te, Su, Min-Sheng, "Effect of carbon source on the biomass, crude lipid contents and unsaturated fatty acid compositions of yeasts" 2009 Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting & Food Expo, Anaheim, CA, USA, 2009, 6, 6—2009, 6, 9. 是否為通訊作者：否
12. Hsu, Chuan-Liang, Lee, Ching-Fu, Jang, Hung-Der, Su, Min-Sheng, Chang, Ku-Shang, "Development of an amperometric biosensor using commercial carbon strip electrode for rapid determination of nitrite in foods," 2009 Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting & Food Expo, Anaheim, CA, USA, 2009, 6, 6—2009, 6, 9. 是否為通訊作者：否
13. Min-Sheng Su, Hung-Der Jang, Chuan-Liang Hsu, Ku-Shang Chang, "Antioxidant activity of polyphenolic compounds on an acetification model system," 2009 IFT Annual Meeting, Anaheim Convention Center, Anaheim, C. A., U.S.A., 2009, 6, 7—2009, 6, 7. 是否為通訊作者：是
14. Chuan-Liang Hsu, Ku-Shan Chang, Yi-Huang Chang, Chiun-Jye Yuan, Hung-Der Jang, Min-Sheng Su, "Study of surface structure of oxygen plasma induced screen-printed carbon electrodes," 2010年健康與管理學術研討會, 元培科技大學, 新竹市, 台灣, 2010, 10, 29—2010, 10, 29. 是否為通訊作者：否
15. C.-L. Hsu, K.-S. Chang, Y.-H. Chang, C.-J. Yuan, H.-D. Jang, M.-S. Su, "Quality control of oxygen plasma treated screen-printed carbon electrodes etched by an image analysis method," 2010年健康與管理學術研討會, 元培科技大學, 新竹市, 台灣, 2010, 10, 29—2010, 10, 29. 是否為通訊作者：否
16. M.-S. Su, K.-S. Chang, Y.-H. Chang, H.-D. Jang, C.-L. Hsu, "The effect of the enzyme treatment on the phenolic content of purple sweet potato," 2010年健康與管理學術研討會, 元培科技大學, 新竹市, 台灣, 2010, 10, 29—2010, 10, 29. 是否為通訊作者：是
17. 徐珮淳、游佳蕙、龔莉婷、楊婷茹、吳涵如、施暹、陳惠欣、張學明、蘇敏昇, 「薏仁機能性成份分析及其於台灣保健市場之探討」, 2010年健康與管理學術研討會, 新竹市：元培科技大學, 民國99年10月29日—民國99年10月29日。 是否為通訊作者：否

18. Chuan-Liang Hsu, Ku-Shang Chang, Yi-Huang Chang, Chiun-Jye Yuan, Min-Sheng Su, Shyue-Ming Jang, Hung-Der Jang, "Improvement of surface properties of oxygen plasma etched screen-printed carbon electrodes with an image-color-level quality assessment system," 台灣食品科學技術學會第40次年會, 國立中興大學, 台中市, 台灣, 2010, 12, 3—2010, 12, 3. 是否為通訊作者：否
19. Min-Sheng Su, Ku-Shang Chang, Hung-Der Jang, Yi-Huang Chang, Chuan-Liang Hsu, "Effect of enzymatic hydrolysis on anthocyanins, phenolics, and antioxidant activity of purple sweet potato" 台灣食品科學技術學會第40次年會, 國立中興大學, 台中, 台灣, 2010, 12, 3—2010, 12, 3. 是否為通訊作者：是
20. 林炫圻、蔡佳伶、黃成偉、蘇敏昇、張谷昇、張宜煌、徐詮亮、詹鴻得, 「利用批式與饋料批式發酵提高Saccharomyces cerevisiae 對高濃度葡萄糖及生質酒精的耐受性」, 台灣食品科技學會第40次年會, 台中市：中興大學, 民國99年12月3日—民國99年12月3日。 是否為通訊作者：否
21. 林炫圻、蔡佳伶、黃成偉、蘇敏昇、張谷昇、張宜煌、徐詮亮、詹鴻得, 「以纖維質廢棄物為基質比較不同發酵方式生產酵母菌生質油脂之差異」, 台灣食品科學技術學會第40次年會, 台中市：國立中興大學, 民國99年12月3日—民國99年12月3日。 是否為通訊作者：否
22. 李毅慧、湯淑帆、戴至新、林翰暉、張宜煌、蘇敏昇、徐詮亮, 「開發電化學系統於大腸桿菌之快速檢測」, 台灣食品科學技術學會第40次年會, 台中市：國立中興大學, 民國99年12月3日—民國99年12月3日。 是否為通訊作者：否
23. 李毅慧、戴至新、林翰暉、張宜煌、蘇敏昇、徐詮亮, 「天然水質中大腸桿菌之電化學快速分析與檢測」, 台灣食品科學技術學會第40次年會, 台中市：國立中興大學, 民國99年12月3日—民國99年12月3日。 是否為通訊作者：否
24. M.-S. Su, M.-J. Lu, K.-S. Chang, Y.-H. Chang, H.-D. Jang, "Pioneered Chu with the enzymatic submerged fermentation," 2011健康與管理學術研討會, 香山, 新竹, 台灣, 2011, 10, 29—2011, 10, 29, pp. PC-21. 是否為通訊作者：是
25. 黃佳雯、陳怡玫、楊嘉昇、張宜煌、詹鴻得、蘇敏昇, 「燕麥布丁—加工與開發」, 2011健康與管理學術研討會, 新竹：香山, 民國100年10月29日—民國100年10月29日, CA-05頁。 是否為通訊作者：否
26. 徐詮亮, 張谷昇, 詹鴻得, 蘇敏昇, 張宜煌, 郭倫甄, 張學明, "Using cyclic voltammogram of oxygen plasma treated screen-printed carbon electrodes to reduce the interference of ascorbic acid on the measurement of uric acid," 台灣食品科技學會第41次年會, 國立嘉義大學蘭潭校區, 嘉義, 台灣, 2011, 12, 2—2011, 12, 2, p. D029. 是否為通訊作者：否
27. 蘇敏昇, 彭凱群, 張谷昇, 詹鴻得, 張宜煌, 徐詮亮, 簡伯容, "Effect of enzymatic hydrolysis on phenolic and antioxidant activity of spent coffee ground," 台灣食品科技學會第41次年會, 國立嘉義大學蘭潭校區, 嘉義, 台灣, 2011, 12, 2—2011, 12, 2, p. A017. 是否為通訊作者：是
28. 簡伯容、李啟鳴、蘇敏昇、徐源泰, 「小分子幾丁聚糖對採收後葡萄之抗菌影響」, 台灣食品科技學會第41次年會, 嘉義：國立嘉義大學蘭潭校區, 民國100年12月2日—民國100年12月2日, B079頁。 是否為通訊作者：否
29. 張璋翔、徐詮亮、張宜煌、蘇敏昇、詹鴻得、張谷昇, 「開發電化學方法檢測金針花乾製品中二氧化硫之殘留量」, 台灣食品科技學會第41次年會, 嘉義：國立嘉義大學蘭潭校區, 民國100年12月2日—民國100年12月2日, D016頁。 是否為通訊作者：否
30. 蘇敏昇, 黃韋嘉, 張谷昇, 張宜煌, 詹鴻得, "Effect of commercial enzyme treatment on phytochemicals and antioxidant activity of spent tea leaves," 2011健康與管理學術研討會, 香山, 新竹, 台灣, 2012, 10, 27—2012, 10, 27, pp. PB-A5. 是否為通訊作者：是
31. Min-Sheng Su, Kai-Cyun Peng, Ku-Shang Chang, Hung-Der Jang, Yi-Huang Chang, Chuan-Liang Hsu, "Effect of solid-state fermentation on phenolic and antioxidant activity of spent coffee ground," 台灣食品科技學會第42次年會論文, 新莊, 新北市, 台灣, 2012, 11, 30—2012, 11, 30. 是否為通訊作者：是
32. Min-Sheng Su, Wei-Chia Huang, Po-Jung Chien, "Effect of enzymatic hydrolysis on phenolic and antioxidant activity of spent tea leaves," 台灣食品科技學會第42次年會論文, 新莊, 新北市, 台灣, 2012, 11, 30—2012, 11, 30. 是否為通訊作者：是
33. Wei-Hsiang Chang, Chuan-Liang Hsu, Yi-Huang Chang, Min-Shang Su, Hung-Der Jang, Ku-Shang Chang, "Development of electrochemical method to determine the residues of sulfur dioxide in dried daylily (Hermerocallis fulva L.)," 2012 Institute of Food Technologists (IFT) Annual Meeting, Las Vegas Convention Center, Las Vegas, UAS, 2012, 6, 25—2012, 6, 28. 是否為通訊作者：否
34. Min-Shang Su, Hung-Der Jang, Chuan-Liang Hsu, Ku-Shang Chang, Yi-Huang Chang, "Effect of commercial enzyme treatment on phytochemicals and antioxidant activity of purple sweet potato," 2012 Institute of Food

Technologists (IFT) Annual Meeting, Las Vegas Convention Center, Las Vegas, USA, 2012, 6, 25—2012, 6, 28. 是否為通訊作者：是

35. 陳惠欣、王心慈、黃煜霖、蘇敏昇，「肉品加工過程之二氧化碳排放量調查研究初探—以新竹貢丸為例」，2013東亞檢測專業技術與機能性食品評估研討會，台北市：台灣大學，民國102年10月24日—民國102年10月25日。 是否為通訊作者：否
36. 蘇敏昇、范新意、葉駿立、陳俊銘、陳長駿，「芋仔甘藷發酵產物之總多酚、花青素與抗氧化活性的探討」，台灣食品科技學會第43次年會論文，台中市：東海大學，民國102年11月29日—民國102年11月29日。 是否為通訊作者：是
37. 蘇敏昇、黃韋嘉、翁鈺錦，「商業酵素處理之茶渣的多酚化合物含量及抗氧化活性」，台灣食品科技學會第43次年會論文，台中市：東海大學，民國102年11月29日—民國102年11月29日。 是否為通訊作者：是
38. 陳昱華、張宜煌、蘇敏昇、詹鴻得、張谷昇、徐詮亮，「應用奈米貴金屬修飾玻璃碳電極於食品中人工抗氧化劑之定量檢測」，台灣食品科技學會第43次年會，台中市：東海大學，民國102年11月29日—民國102年11月29日。 是否為通訊作者：否
39. 陳惠欣、彭乙真、黃煜霖、江鈺芃、張宗良、蘇敏昇，「餐食製備之二氧化碳排放調查研究初探—以傳統小吃店為例」，2013健康與管理學術研討會，新竹：元培科技大學，民國102年6月8日—民國102年6月8日。 是否為通訊作者：否
40. 蘇敏昇、葉駿立、陳俊銘、陳長駿、陳惠欣、范新意，「芋仔甘藷發酵產品之抗氧化活性」，2013健康與管理學術研討會，新竹市：元培科技大學，民國102年6月8日—民國102年6月8日。 是否為通訊作者：是
41. 蘇敏昇、黃韋嘉、翁鈺錦、陳惠欣，「商業酵素處理對茶渣的多酚化合物萃取及抗氧化活性之影響」，2013健康與管理學術研討會，新竹市：元培科技大學，民國102年6月8日—民國102年6月8日。 是否為通訊作者：是
42. 黃煜霖、陳惠欣、蘇敏昇，「餐食製備過程之二氧化碳排放調查研究~以學生實習餐廳為例」，2013健康與管理學術研討會，新竹市：元培科技大學，民國103年10月25日—民國103年10月25日。 是否為通訊作者：否
43. 陳惠欣、蘇敏昇，「一個大學女生接受專業諮詢減重的心路歷程」，2014健康與管理學術研討會，新竹市：元培科技大學，民國103年10月25日—民國103年10月25日。 是否為通訊作者：否
44. 陳惠欣、蘇敏昇，「以後現代主義觀點看職場健康促進的現況與未來」，2014健康與管理學術研討會，新竹市：元培科技大學，民國103年10月25日—民國103年10月25日。 是否為通訊作者：否
45. 蘇敏昇、陳惠欣，「混合深色水果渣應用於貢丸保鮮之研究」，2014健康與管理學術研討會，新竹：元培科技大學，民國103年10月25日—民國103年10月25日。 是否為通訊作者：是
46. 蘇敏昇、黃韋嘉、陳惠欣，「發酵對芋仔甘藷的活性物質、生物和抗氧化活性之影響」，2014健康與管理學術研討會，新竹：元培科技大學，民國103年10月25日—民國103年10月25日。 是否為通訊作者：是
47. Min-Sheng Su, Wei-Chia Huang, Hui-Hsin Chen, Chuan-Liang Hsu, “Effect of solid-state fermentation on phenolic and antioxidant activity of purple sweet potato,”台灣食品科技學會第44次年會, 海科大, 高雄市, 台灣, 2014, 12, 5—2014, 12, 5. 是否為通訊作者：是
48. 董貴份、彭乙真、高韻涵、蘇敏昇、劉黛蒂、何素珍、陳惠欣，「新竹縣尖石鄉原住民對於傳統飲食喜好性之調查研究」，2015健康與管理學術研討會，新竹市：元培醫事科技大學，民國104年10月31日—民國104年10月31日。 是否為通訊作者：否
49. 徐盛理、蘇敏昇、陳惠欣，「商業酵素處理對黃豆的多酚化合物萃取之影響」，2015健康與管理學術研討會，新：元培醫事科技大學，民國104年10月31日—民國104年10月31日。 是否為通訊作者：是
50. Min-Sheng Su, Sheng-Li Hsu, Hui-Hsin Chen, “Effect of enzymatic hydrolysis on phenolic and antioxidant activity of cooked soybean,”台灣食品科學技術學會第45次年會, 國立台灣大學, 台北市, 台灣, 2015, 12, 4—2015, 12, 4. 是否為通訊作者：是
51. 高韻涵、何顯有、彭乙真、董貴份、詹鴻得、蘇敏昇、陳惠欣，「泰雅族原住民傳統食品醃漬生豬肉之指標性微生物檢測」，台灣食品科學技術學會第45次年會，台北市：國立台灣大學，民國104年12月4日—民國104年12月4日。 是否為通訊作者：否
52. Min-Sheng Su, Sheng-Li Hsu, Hui-Hsin Chen, “Commercial enzyme assisted extraction of phenolics from cooked soybean,”2016健康管理學術研討會暨海峽兩岸健康產業論壇, 元培醫事科技大學, 新竹市, 臺灣, 2016, 11, 4—2016, 11, 4. 是否為通訊作者：是

53. 高韻涵、詹鴻得、林錫斌、蘇敏昇、陳惠欣，「探討泰雅族原住民傳統食品醃漬生豬肉中鹽度對於總生菌數之影響」，2016健康管理學術研討會暨海峽兩岸健康產業論壇，新竹市：元培醫事科技大學，民國105年11月4日－民國105年11月4日。 是否為通訊作者：否
54. Min-Sheng Su, Hui-Hsin Chen, “Antioxidant activities of selected dark-colored fruits and their mixtures,”2017健康管理學術研討會暨海峽兩岸健康產業論壇, 元培醫事科技大學, 新竹市, 台灣, 2017, 11, 3－2017, 11, 3. 是否為通訊作者：是
55. 栗凱倫、高韻涵、蘇敏昇、張谷昇、詹鴻得、陳惠欣，「醃漬生豬肉在保存期間pH值變化對總生菌數之影響在保存期間pH值變化對總生菌數之影響」，，新竹市：元培醫事科技大學，民國106年11月3日－民國106年11月3日。 是否為通訊作者：否
56. Min-Sheng Su, Hui-Hsin Chen, “Effect of solid-state fermentation on phenolic and antioxidant activity of spent tea leaves,”2018生命教育暨健康管理學術研討會, 元培醫事科技大學, 新竹, 台灣, 2018, 10, 18－2018, 10, 18. 是否為通訊作者：是
57. 陳惠欣、蘇敏昇、栗凱倫，「遊戲式學習融入大學基礎課程之實施成效」，2018生命教育暨健康管理學術研討會，新竹：元培醫事科技大學，民國107年10月18日－民國107年10月18日。 是否為通訊作者：否

#### (C) 專書及專書論文 (Single Author & Co-Author Publications)

1. 蘇敏昇、林國民、傅慧音、黃文哲、林聖敦、翁義銘、汪復進、陳振芳、邱駿紘、蒙美津，食品營養專業英文，978-986-7176-50-9，台中：華格那，民國95年9月。
2. 顏國欽、劉展罔、韓建國、劉冠汝、李嘉展、陳建元、蘇敏昇、馮惠萍、謝秋蘭、饒家麟、梁弘人、林聖敦、江伯源、李政達、盧更煌、周志輝，食品化學，9867176855，台中：華格那，民國96年9月。

#### (D) 技術報告及其他著作 (Technological Report & Other Publications)

1. 蘇敏昇，99年度大學跨學門科學人才培育銜接計畫-機能性食品有效成分之萃取與活性測定，教育部，99\_B2-2，民國100年2月。
2. 蘇敏昇，去脂咖啡渣高附加價值利用性之研究，行政院國家科學委員會，NSC99-2221-E-264-001，民國100年9月。
3. 蘇敏昇，發酵對芋仔甘藷的活性物質、生物和抗氧化活性之影響及其產品開發，國科會，NSC 101-2221-E-264-011，民國102年9月。
4. 蘇敏昇、詹鴻得，混合深色水果之抗氧化性和抗菌力及其果汁渣之應用，行政院國家科學委員會，NSC93-2214-E-264-001，民國93年10月。
5. 蘇敏昇，醋酸發酵對多酚化合物及抗氧化性之影響，行政院國家科學委員會，NSC93-2214-E-264-002，民國94年10月。
6. 蘇敏昇，酵素處理對芋仔甘藷發酵產品之生物及抗氧化活性的影響，行政院國家科學委員會，NSC98-2221-E-264-004，民國99年10月。

#### (E) 參與主持的政府機構研究計畫 (Chairman of Government Sponsored Research Project)

1. 醋酸發酵對多酚化合物及抗氧化性之影響 (NSC93-2214-E-264-002)，行政院國家科學委員會，2004/08－2005/07。
2. 混合深色水果之抗氧化性和抗菌力及其果汁渣之應用 (NSC-93-2214-E-264-001)，行政院國家科學委員會，2004/01－2004/07。
3. 電化學感測器用於氧化壓力之檢測 (96-2113-M-264-001-MY2)，行政院國家科學委員會，2007/08－2009/07。
4. 酵素處理對芋仔甘藷發酵產品之生物及抗氧化活性的影響 (NSC98-2221-E-264-004)，行政院國家科學委員會，2009/08－2010/07。

5. 99年度大學跨學門科學人才培育銜接計畫-機能性食品有效成分之萃取與活性測定(99\_B2-2)，教育部，2010/01—2010/12。
6. 去脂咖啡渣高附加價值利用性之研究(NSC99-2221-E-264-001)，行政院國家科學委員會，2010/08—2011/07。
7. 發酵對芋仔甘藷的活性物質、生物和抗氧化活性之影響及其產品開發(NSC 101-2221-E-264-011)，行政院國家科學委員會，2012/08—2013/07。
8. 機能性飲品研發產學研究計畫(104-COMP6022-03)，沛思資產管理股份有限公司，2015/12—2016/11。
9. 106年度北區技專校院教學資源中心計畫之YU-CANDO教學優質人才實務計畫建置基礎學科數位教材(106-)，教育部，2017/07—2017/10。
10. 新竹縣政府提升食品安全工作效能委託計畫(107-)，新竹縣政府，2018/01—2018/11。
11. 芋仔甘藷產品研發產學研究計畫(107-COMP6022-12)，日竹農莊，2019/06—2019/11。